

## Wie auf Wolken: Cloud Eggs

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

2 Eier  
5 Zweig(e) Schnittlauch  
Salz, Pfeffer

### Besonderes Zubehör

Jeden Sonntag die gleiche Frage: gekochtes Ei, Rührei oder Spiegelei? Oder vielleicht doch lieber ein Omelett? Bring doch mal ein wenig Abwechslung in deinen Alltag und beeindrucke deine Gäste beim nächsten Brunch mit diesen fluffigen Cloud Eggs - Schlemmen wie auf Wolke 7 garantiert ...

- 1 -

Eigelb vom Eiweiß trennen. Eiweiß mit einem Handmixer zu Eischnee steif schlagen.

- 2 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Löffel den Eischnee in Wolkenform auf dem Backpapier drapieren. Dabei jeweils

in der Mitte eine Mulde für das Eigelb formen.

- 3 -

Eischnee salzen und pfeffern. Im heißen Ofen ca. 5 Minuten backen.

- 4 -

Eigelb in die Mulde geben und weitere 3 Minuten backen.

- 5 -

Schnittlauch waschen und hacken. Über die Cloud Eggs streuen und servieren.